

# Gefüllte Kalb-Brust mit Bratwurst

## Für 4 Personen:

2 kg Kalbsbrust, ohne Knochen	2 Stk. Karotte	2 Stk. Zwiebeln
1 Stk. Knollensellerie	1/2 l Weißwein	1 l Gemüsebrühe
250 ml Sahne	1/4 Bund Thymian	250 g Bratwurst, roh
2 EL Zwiebel, (Würfel)	100 g Laugenbrezeln	115 ml Milch
2 Stk Eier	1/4 Bund Blattpetersilie	2 EL Butter
Salz, Pfeffer		

## Füllung:

Blätter von den Petersilienstielen zupfen und fein schneiden.

Laugenbrezen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen.

Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit der Milch ablöschen, aufkochen, über die Brezen-Scheiben gießen und vermengen.

(Es sollten aber noch erkennbare Brezen-Stücken erhalten bleiben.) Die ausgestreifte Bratwurstmasse zur Brezenmasse geben, Eier und fein geschnittene Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Kalbsbrust:

In die Kalbsbrust eine Tasche schneiden und die Bratwurstmasse hineinfüllen und die Kalbsbrust ringsum mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Bräter mit wenig Pflanzenöl langsam von allen Seiten hellbraun braten.

Wurzelgemüse schälen, in grobe Stücke schneiden, zur Kalbsbrust geben, mit anrösten, Butter zugeben, aufschäumen lassen und mit Weißwein ablöschen.

Aufkochen, 1/2 l Gemüsebrühe, sowie Petersilienstiele und Thymian zugeben und im Backofen, bei 180 Grad 1,5 - 2 Stunden schmoren.

Dabei regelmäßig wenden und mit dem Sud übergießen.

Wenn die Brust weich gegart ist, herausnehmen, den Bratensatz mit der restlichen Brühe ablöschen, loskochen und durch ein feines Sieb passieren.

Anschließend nochmals aufkochen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden, einen Schuss Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2023